取扱説明書 保証書付(裏表紙)

ミキサー
品番 SM-L57

このたびは、ミキサーをお買い上げいただき、
ありがとうございました。
取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
とくに**「安全上のご注意」**は必ずお読みください。
お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に
保管してください。
この「取扱説明書」は、「保証書」を兼ねております。
販売店が所定事項を記入しますので、
記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。

一般家庭用
(業務用としては使わないでください)

もくじ

特　長

- 切れ味長持ちチタンコート
  W波刃6枚カッター
- たっぷり大容量　1200ml
- 傷つきにくいガラス製ボトル

上手に使って上手に節電

取扱説明書・保証書には商品の色記号の
表示を省略しています。
包装箱に表示している品番の後の記号が
色記号です。

この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では
使用できません。
This appliance is designed for domestic use in
Japan only and cannot be used in any other
country.

安全上のご注意

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを　説明しています。
- 誤った取扱いをした場合に生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。

注意	誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

⚠ 警 告

分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。
火災・感電・ケガの原因になります。
修理はお買い上げの販売店またはお近くの「お客さまご相談窓口」（別紙）にご相談ください。

水場での使用禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因になります。

使用を中止

異常・故障時には、ただちに使用を中止する。

- ・スイッチを入れても、ときどき運転しないことがある。
- ・コードを折り曲げると、通電したりしなかったりする。
- ・運転中、異常な音がする。
- ・本体が変形していたり、異常に熱い。
- ・こげ臭い臭いがする。
- ・その他の異常・故障がある。

●発煙・発火・感電の原因になります。

故障・事故防止のため、使用を中止しコンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談下さい。

禁止

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。

ケガに注意

カッターや、回転部を露出したままで運転しない。
ケガの原因になります。

禁止

交流100Vのコンセント以外では使用しない。
火災・感電の原因となります。

ケガに注意

運転中に、ふたを開けたり容器の中へ指、スプーン、はし等の調理材料以外を入れない。
ケガの原因になります。

禁止

コードを傷付けたり、破損させたり加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない。
コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・ケガをする原因になります。

※ 本文中に使われている図記号の意味は、次のとおりです。

禁止	分解禁止	電源プラグを抜く
指示を守る	水ぬれ禁止	ケガに注意

- お読みになった後は、お使いになる方が、いつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠ 注 意

ほこりをふきとる

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。また、電源プラグのほこりなどは定期的にふきとる。
感電やショートして発火することがあります。

切っておく

スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする。
ケガの原因となります。

禁止

運転中に移動させない。
ケガの原因となります。

禁止

不安定なところでは使用しない。
ケガの原因となります。

禁止

40℃以上の熱い材料は容器に入れない。
ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるケガの原因となります。

禁止

運転中に容器、ふたの取り付け、取り外しは行なわない。
ケガの原因となります。

電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
やけどやケガ、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

電源プラグを抜く

部品の取り付け、取り外し、及びお手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜く。
ケガの原因になります。

ケガに注意

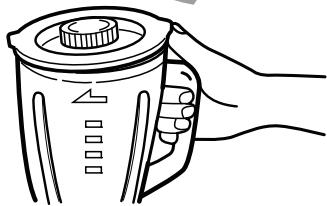
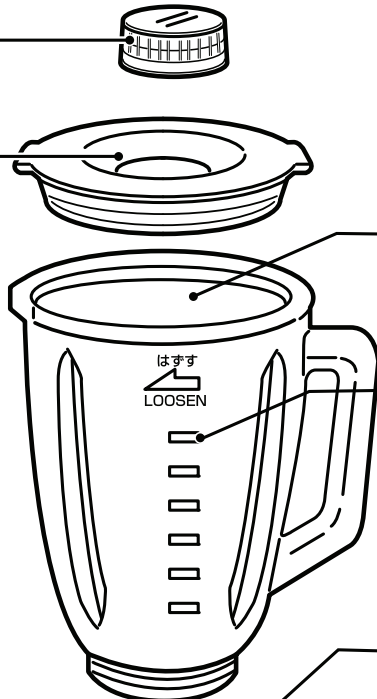
カッターは鋭利です。直接手を触れない。
ケガの原因となります。

禁止

安全スイッチを、細い棒などで押さない。
安全スイッチを押したまま本体スイッチを押すと、回転部が回転し、ケガの原因となります。

各部のなまえ

計量カップ
（最大容量約35ml）

ふた
<ふたのはずしかた>
押し上げる

ボトル
※液体を加えて1200ml
以下でご使用ください。

はずす
LOOSEN

上から 12ー約1200ml
10ー約1000ml
8ー約 800ml
6ー約 600ml
4ー約 400ml
2ー約 200ml

ボトル部

パッキン

カッター（手を切らないようにご注意ください。）

ボトル台

※カッターは、消耗品です。
ご使用の時間・頻度によっては切削性能が低下してきます。
性能低下が気になる場合は、補修用部品をお求めください。

凹部
凸部
（ボトル台の凹部とスタンド部の凸部を合わす）

スタンド部

スイッチ
- 切
- 入
- フラッシュ（瞬時）

コード収納
コード
電源プラグ

安全スイッチ
（ボトル部をのせないとスイッチが入りません。）

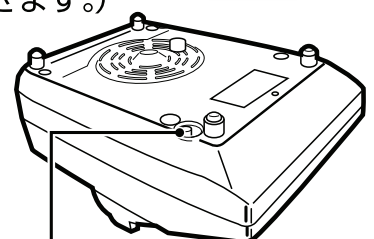
使用中に運転が停止したときは

- ボトル内の材料が多いと、モーターを保護するために保護装置がはたらき、運転が停止します。そのときは、次の手順でやりなおしてください。
（調理できない材料(P5)は、入れないでください。保護装置がはたらきます。）

お願い 必ずスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。

① ボトル部をはずし、材料を減らします。
② スタンド部を裏返し、底面の復帰ボタンを奥まで、はしなどで押します。
③ ボトル部をスタンド部にのせ、再び運転します。

＊材料を減らしても運転がたびたび止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

底面

復帰ボタン

使いかた

★分解・組立てやお手入れは、電源プラグをコンセントから抜いて行なってください。

分解

〔ご使用前にスタンド部以外の部品を**お手入れ**(P5)の要領で洗ってください。〕

- ボトル台を押さえ、ボトルを矢印の方向に回します。

組立て

〔部品を洗った後、もとどおりに組立てます。〕

- ボトル台を押さえ、ボトルを矢印の方向に回します。

使いかた

1 液体・材料を入れ、ふたをする。

- 材料は「一度にできる量」の最大量以下を入れる。
  (液体を加えて1200ml以下)
- 角氷を加えるときは、2.5cm角以下の氷を他の材料のあとに入れます。

2 ボトル部をスタンド部にのせる。

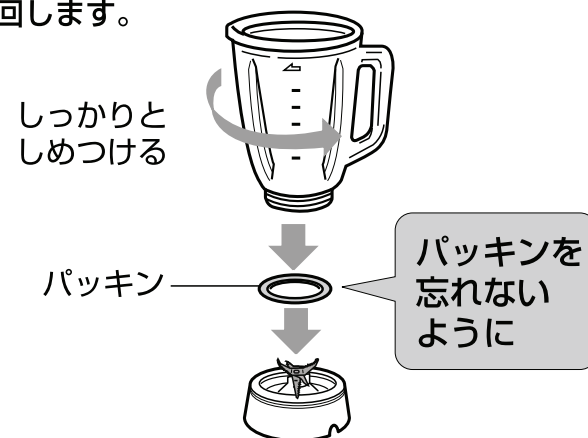
- ボトル台の凹部とスタンド部の凸部を合わせてのせます。
- スイッチ「切」を確認してから電源プラグをコンセントに差し込みます。

凹部と凸部が、合っていないと運転しません。

★スイッチを「入」にしたまま ボトル部をのせると突然運転します。

3 スイッチを入れる。

- フラッシュスイッチは押している間だけ運転し、はなすと停止します。
  (短時間の粉砕やかくはんに使用します。)
- 異常音や振動が大きいときは、すぐにスイッチを切り、材料を減らしてください。

4 スイッチを切る。

スイッチの使い分けと運転時間

- 運転時間はめやすです。詳しくは、「お料理メニュー集」をごらんください。
- 液体を加えて調理する場合
  連続運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上止めてからご使用ください。
- 液体を加えずに調理する場合（生肉・生魚・乾物など）
  連続運転は1分30秒以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上止めてからご使用ください。

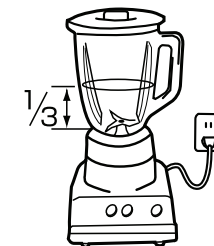
★規定時間をこえて使用しますと、モーターに無理がかかり、故障の原因になりますので必ずお守りください。

スイッチ	材料と料理メニュー	運転時間
入	◆柔らかく煮た野菜・果物のピューレ　◆果物のジュース	約30秒
	◆いり大豆の粉砕	約 1 分
	◆野菜のジュース	約 2 分
	◆ふりかけ　◆煮干し	約15秒
フラッシュ（瞬時）	◆パン粉	約 5 秒
	◆ピーナツ（押す2〜3秒／はなす１秒を繰り返す）	約 1 分
	◆ゆで卵（チョンチョンと約2回）	
	◆生肉のすりつぶし　◆生魚のすり身（チョンチョンと小刻みに約30回）	

お手入れ

- ・電源プラグを抜いてください。
- ・お手入れは水またはぬるま湯（39℃以下）で、中性洗剤とスポンジで行なってください。（ベンジン・シンナー・たわし・みがき粉などは使用しないでください。）
- ・食器乾燥器や食器洗い乾燥機を使用しないでください。(樹脂部品の変形防止のため)

1 ボトルを洗う。

- 水またはぬるま湯（39℃以下）を1/3ほど入れ少量の中性洗剤を加え、約10秒運転した後、水洗いします。

2 カッターを洗う。

- カッターに汚れがあるときはボトル台をはずしてください。

★必ず手袋などを着用のうえ、ボトル台をもってください。

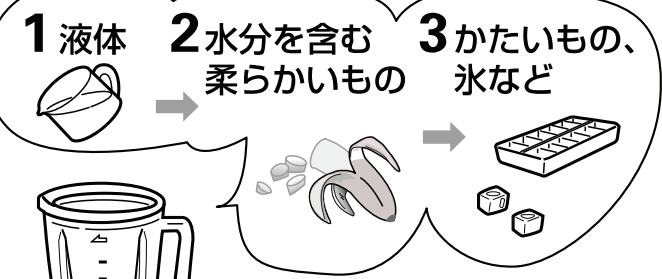
手袋

3 乾いたふきんでふき取る。

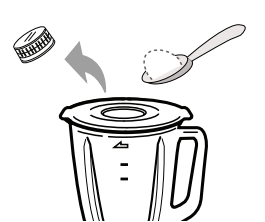
4 スタンド部の汚れはふきんでふき取る。

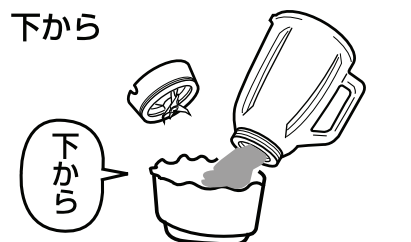
5 もとのように組立てる。

使いかたのこつ

材料を入れる順序は・・・

運転中の材料の投入は・・・

計量カップを取りはずして材料を、入れてください。

また、計量カップは調味料の計量にもご利用ください。
（容量約35ml）

取り出しにくいものは・・・

ボトルをはずして、下から取り出します。

調理できない材料

- ・ねばり気の強い材料（とろろいもなど）
- ・かたい材料（かつおぶし、乾燥した朝鮮にんじん、乾燥大豆、冷凍食品など）
- ・氷だけの粉砕

一度にできる量

材　料	一度にできる量	切りかた
ジュースの材料	液体を加えて 200〜1200mlまで	●皮・しんをとり、2〜3cm角に切ります。 ●にんじんなどの固い材料は1cm角に切ります。
生　肉	80〜100g	●2〜3cmに切ります。 ●皮やすじは取り除きます。
生　魚	190〜210g	骨・皮を取り除き2〜3cm角に切ります。
大　豆	30〜100g	大豆は、よくいってから使います。
ピーナツ	150〜200g	皮をむきます。
煮　干	10〜50g	2〜3cmにちぎります。（頭と腹わたは、取り除きます。）

★生肉・生魚を調理される場合は必ず「一度にできる量」の範囲内でご使用ください。モーターに無理がかかり故障の原因になります。

お料理メニュー集

参考：1カップ=200ml
大さじ1=　15ml
小さじ1=　　5ml

★美容と健康に、食物繊維をたっぷりとりましょう!!

★印のついた食品には、たくさんの食物繊維が含まれています。

※材料を入れる順序はP5の「使いかたのこつ」をごらんください。

フレッシュジュース　（できあがり 4 人分）

みかん・キャベツジュース

材料	分量
★みかん(缶詰)	400g
★キャベツ	40g
牛乳	200ml
はちみつ	大さじ1
角氷	6個(90g)

①キャベツは2～3cm角に切ります。

②全材料をボトルに入れ、約2分運転します。

V5野菜ジュース

材料	分量
★セロリ・キャベツ	各20g
★にんじん・トマト	各40g
★りんご	100g
牛乳	400ml
はちみつ	大さじ1
角氷	6個(90g)

①キャベツ・トマト・りんごは、2～3cm角に切り（りんごは皮としんを除く）にんじんとセロリは約1cm角に切ります。

②全材料をボトルに入れ、約2分運転します。

セロリミックスジュース

材料	分量
★セロリ	40g
★りんご	200g
水	400ml
レモン汁	大さじ1
はちみつ	大さじ1
角氷	6個(90g)

①セロリは約1cm角に、りんごは皮としんを除き、約2cm角に切ります。

②全材料をボトルに入れ、約2分運転します。

フルーツジュース　（できあがり 4 人分）

ミックスジュース

材料	分量
★バナナ	100g
★みかん(缶詰)	100g
★りんご	100g
牛乳	260ml
角氷	6個(90g)

① バナナは皮をむき約2cmの長さに切り、りんごは皮としんを除き2～3cm角に切ります。

② 全材料をボトルに入れ、約40秒運転します。

ストロベリージュース

材料	分量
★いちご	300g
牛乳	400ml
砂糖	大さじ4
角氷	6個(90g)

① いちごはへたを取ります。

② 全材料をボトルに入れ、約40秒運転します。

フルーツヨーグルトジュース

材料	分量
★バナナ	80g
★みかん(缶詰)	160g
牛乳	260ml
ヨーグルト	100ml
砂糖	大さじ2
角氷	6個(90g)

①バナナは皮をむき約2cmの長さに切ります。

②全材料をボトルに入れ、約40秒運転します。

アイスドリンク　（できあがり 4 人分）

アイスアップルドリンク

材料	分量
★りんご	300g
牛乳	600ml
角氷	6個(90g)

①りんごは皮としんを取り除き、2～3cm角に切り、冷凍室で凍らせます。

②全材料をボトルに入れ、約1分運転します。

アイスバナナドリンク

材料	分量
★バナナ	300g(中2本)
牛乳	600ml
角氷	6個(90g)

①バナナは皮をむき、約2cmに切ります。

②バナナをラップで包み、冷凍室で凍らせます。

③全材料をボトルに入れ、約1分運転します。

※その他、フレッシュジュース、フルーツジュースのメニューにおいても、材料を凍らせて、牛乳の量を600mlにしていただきますと、アイスドリンクができます。

スープ　（できあがり 4 人分）

コーンクリームスープ

材料	分量
★スイートコーン(缶詰・ホールスタイル)	300g
ぬるま湯	400ml
固形スープ	1個
生クリーム	100ml
牛乳	400ml
バター・塩・こしょう	少々
クルトン	適宜

① ボトルにスイートコーン・ぬるま湯・固形スープを入れ約3分運転します。

② 鍋に①を移し、中火でかき混ぜながら約5分煮たのち、牛乳・塩・こしょうを加え、弱火でさらに約5分煮ます。

③ 生クリーム・バターを加え火を止めます。

④ 皿に分けてクルトンを浮かせます。

※冷凍コーンをご使用になる場合は、湯通ししてからお使いください。

バター　（できあがり約1カップ）

ピーナツバター

材料	分量
★ピーナツ（皮をむいて）	200g
砂糖	大さじ2
バター	40g

★豆類にもたくさんの繊維が含まれています。

① ボトルにピーナツを入れ、「フラッシュ」で約1分断続運転します。

② ①に砂糖・バターを加え、約40秒運転します。

（メモ）

- 一度にできるピーナツの量は、150g～200gです。この範囲でお作りください。
- カッターが、空回りしたときはスイッチを切りヘラなどでかきおとしてください。

シェイク・フローズンドリンク　（できあがり 4 人分）

バニラシェイク

材料	分量
Ⓐ 牛乳	200ml
Ⓐ 卵	1個
Ⓐ 砂糖	大さじ2
アイスクリーム	200g(約2cm角にします)
角氷	120g(8個)

①ボトルに Ⓐ を入れ、次にアイスクリームと角氷を入れます。

②40～50秒運転します。

バナナシェイク

材料	分量
Ⓐ 牛乳	200ml
Ⓐ 卵	1個
Ⓐ 砂糖	大さじ2
Ⓐ ★バナナ	1本(約2cmに切ります)
アイスクリーム	200g(約2cm角にします)
角氷	120g(8個)

①ボトルに Ⓐ を入れ、次にアイスクリームと角氷を入れます。

②40～50秒運転します。

アップルフローズン

材料	分量
アップルジュース	350ml
ガムシロップ	大さじ2
角氷	300g(20個)

① 全材料をボトルに入れ、30～60秒運転します。（氷の粉砕音がなくなるまで）

パイナップルフローズン

材料	分量
★パイナップル(缶詰)	300g
シロップ(缶詰)	200ml
角氷	240g(16個)

① パイナップルの缶詰は、冷蔵室でよく冷やしておきます。

② パイナップルを4つ切りにします。

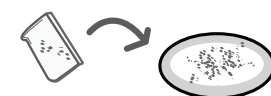
③ 全材料をボトルに入れ、30～60秒運転します。（氷の粉砕音がなくなるまで）

<シェイク・フローズンドリンクを作るときの注意>

- 材料・器（グラス）はあらかじめ冷蔵室（約5℃）に冷やしておいてください。
- ふたを押さえてスイッチを入れてください。
- 角氷は2.5cm角以下の氷をご使用ください。
- カッターが空回り(材料の動きが止まり、カッターだけが回っている状態)したときは、スイッチを切ってボトルをスタンド部からはずし、ゴムベラなどで混ぜて再び運転してください。

その他の調理メニュー　（メモ）ボトルの水気はきれいにふきとってから行なってください。

パン粉

材料	分量
食パン	1/2枚(1回の最大量)

① 食パンを約2cm角に切ってボトルに入れます。

② 「フラッシュ」で約5秒間粉砕します。

故障かな？と思ったら

⚠警告 次の点検をしていただき、それでもなお異常のある時は事故防止のため電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

症　　状	点　検　事　項
●運転しない。	●ボトルとボトル台のしめつけが、ゆるくありませんか。 ●ボトルが傾いてしめつけられていませんか。
●使用中に運転が止まる。	●ボトル内の材料が多いか、調理できない材料(P5)が入っていませんか。 ●材料を減らし、調理できない材料を取り除いてください。 ●P3の「使用中に運転が停止したときは」の項目に従ってやりなおしてください。
●ジュースがもれる。	●パッキンが正しく入っていますか。 ●ボトルが傾いてしめつけられていませんか。 ●ボトルとボトル台のしめつけがゆるんでいませんか。

仕様

電源	AC100V 50-60Hz共用	回転数	11,300回/分 (定量水負荷時)
消費電力	255W		
定格時間	連続定格（4分間運転、2分間停止の繰り返し使用）	寸法	幅196×奥行231×高さ375(mm)
		質量	3.6kg(ボトル部　1.8kg)
定格容量	1200ml	コードの長さ	1.3m

保証とアフターサービス

持込修理

保証書

●保証書は、この取扱説明書の裏表紙についております。販売店にて所定事項を記入しますので、記載内容をご確認いただき大切に保管してください。

補修用性能部品の保有期間

●ミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。
●性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

ご不明な点や修理に関するご相談は

●修理に関するご相談ならびにご不明な点はお買い上げの販売店へお問い合わせください。また、ご転居やご贈答などでお困りの場合は、もよりの当社「お客様相談窓口」（別紙）にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは

保証期間は、お買い上げ日より１年間です

●保証期間中は・・・・・保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。
●保証期間が過ぎているときは・・修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

愛情点検　長年ご使用のミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか

●スイッチを入れても、ときどき運転しないことがある。
●コードを折り曲げると、通電したり、しなかったりする。
●運転中、異常な音がする。
●本体が変形していたり、異常に熱い。
●こげくさい臭いがする。　●その他の異常・故障がある。

➡ **ご使用中止**

故障や事故の防止のため、使用を中止しコンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

三洋電機株式会社
三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒675-2332　兵庫県加西市鎮岩町194番地の4